



с 20 ноября по 17 декабря 2018 г.

Готовим на «пятёрочку»





ПРЯНАЯ ЯБЛОЧНАЯ ГРАНОЛА

Берем:

Яблочное пюре – 180 мл
 Изюм темный – 4 горсти
 Кокосовая стружка – 0,5 стакана
 Кунжут – 3 ст. л.
 Мед – 5 ст. л.
 Овсяные хлопья – 500 г
 Греческие орехи – 1 ст.
 Яблоко – 1 шт.
 Имбирь сухой – 0,5 ст. л
 Корица, соль, мускатный орех – по вкусу
 Масло кокосовое – 0,5 ч.л.

Готовим:

Для яблочной гранолы понадобятся: овсяные хлопья, яблочное пюре, изюм (промыть и высушить), мёд, кокосовое масло, стружка, орехи, кунжут, пряности. Если мёд густой, соединить с маслом и прогреть слегка на водяной бане. Желательно, чтобы температура не поднималась выше 40°С. Размешать до однородности. Добавить пряности, соль. Перемешать. Добавить яблочное пюре, перемешать. Яблоко очистить и нарезать мелким кубиком. Медово-яблочную смесь добавить к овсянке. Аккуратно перемешать, чтобы не повредить хлопья. Добавить яблоко, перемешать.

Выложить ровным слоем на застеленный противень. Поставить в разогретую до 170°С духовку на 40-50 минут. Каждые 10 минут доставать и перемешивать. Соединить все добавки, кроме изюма. Изюм добавить, когда гранола практически готова, на последних 10 минутах. Гранола готова, тогда, когда она полностью сухая и равномерно золотистая. Добавить изюм. Перемешать, остудить.

Положить в герметичную ёмкость и наслаждаться, каждое утро! Попробуйте с йогуртом или творожком.

Приятного аппетита!



ЗАКУСКА ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА В БЕКОНЕ

Берем:

Сладкий перец - 300 г
 Творог - 200 г
 Бекон - 200 г
 Чеснок - 3-4 зубчика
 Укроп - 2-3 веточки
 Соль - по вкусу

Готовим:

Запеченный сладкий перец, фаршированный чесночно-укропным творогом, да еще и в беконе - это отличная закуска на праздничном столе. Такую закуску можно приготовить заранее, а перед подачей просто разогреть. Творог подойдет любой жирности, или можно заменить крем-сыром. А чеснок можно исключить из списка ингредиентов или заменить острым перцем.

Подготовить необходимые ингредиенты для закуски из болгарского перца в беконе. Перец желательно подобрать одинакового размера и разных цветов, чтобы на столе блюдо выглядело эффектней. Перец хорошо вымыть, выложить в керамическую форму для запекания и отправить в духовку на 15 минут. Полностью остудить и снять кожицу.

Творог соединить с измельченным чесноком и укропом. По вкусу добавить соль и перемешать. Перец разрезать с одной стороны, аккуратно вынуть семена и выложить внутрь начинку. Каждый перец завернуть тонким ломтиком бекона.

На сухой и хорошо разогретой сковороде обжарить перцы по 1 минуте с двух сторон. Бекон должен немного подрумяниться.

Вкусные, нежные перцы с сочной, пикантной начинкой в хрустящей оболочке можно подавать на стол.

Приятного аппетита!

The image shows a wooden table with several items: a white plate containing several red bell peppers filled with a creamy mixture and wrapped in bacon, garnished with a lemon wedge and some green herbs; a small wooden bowl filled with crumbled white cheese (likely cottage cheese); a large red bell pepper; and a package of cottage cheese labeled "ПРИВОЛЖСКИЙ" with "9%" fat content and "ГОСТ 31453-2013". A red circular sticker on the cheese package indicates a price reduction from 53.99 to 42.99 rubles, with a "-20%" discount sign.

ТВОРОГ
 100% натуральный продукт
 Творог. ГОСТ 31453 - 2013

Массовая доля жира 9%
 ПРИВОЛЖСКИЙ
 ГОСТ 31453-2013
 Лучший
РСТО
оссийский
товаров

-20%
 53.99
 42.99

Творог*, 9%, Приволжский,
 180 г
 *Только Нижегородская обл.



Выручает!

ОВОЩНОЙ СУП-ПЮРЕ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

Берем:

Чечевица — 70 г
 Картофель — 250 г
 Морковь — 80 г
 Вода — 600 мл
 Специи (соль, черный перец) — по вкусу
 Лук репчатый — 90 г
 Томатная паста — 1 ч. л.
 Соевый соус — 1 ст. л.
 Куркума — 1/4 ч. л.
 Паприка сладкая — 1/4 ч. л.

Готовим:

В кастрюлю налить воду (600мл), добавить чечевицу, картофель и морковь (порезанные небольшими кусочками). Когда вода закипит, добавить специи по вкусу, переключить на средний огонь и варить минут 20. Лук обжарить на растительном масле до прозрачности. Добавить томатную пасту и соевый соус. Зажарку переложить в суп, добавить куркуму и паприку. Довести до кипения и снять с огня. Суп измельчить блендером до однородности. Овощной суп-пюре с чечевицей готов.

Приятного аппетита!



Лук репчатый

ЗЕЛЁНОЕ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

Берем:

Масло подсолнечное нерафинированное — 200 мл
 Петрушка свежая — 1 пучок
 Укроп свежий — 1 пучок
 Смесь перцев — 1 ч.л.
 Соль — по вкусу
 Чеснок - по вкусу

Готовим:

Для приготовления зеленого масла подготовить свежую зелень петрушки и укропа, подсолнечное нерафинированное масло. Зелень петрушки и укропа (по 1 большому пучку) измельчить ножом. Выложить в миску. Добавить по 1 ч. л. смеси перцев и соли. Влить 200 мл подсолнечного нерафинированного масла. При желании можно добавить чеснок. Перемешать. Можно пробить зелень с маслом погружным блендером, тогда масса станет более однородной, но не надо превращать зелень в «кашу». Можно сложить зелёное масло в баночку, закрыть крышкой и хранить в холодильнике. Можно разложить зелёное масло по формочкам и заморозить. Масло плохо замораживается и при доставании формочки из морозилки, оно сразу начинает таять.



Укроп

Масло подсолнечное Vivid, нерафинированное, 0,7 л

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН

Берем:

Картофель — 0,5 кг.
Сливки жирные — 100 мл.
Молоко — 200 мл.
Сыр твердый — 60 гр.
Чеснок — 2 зубчика
Сливочное масло — 15 гр.
Молотый мускатный орех
Соль
Перец

Готовим:

Очищенный картофель нарезать тонкими пластинами. Это один из самых важных этапов, именно сейчас зависит насколько нежным получится гратен по-французски. Чем тоньше будут картофельные пластинки, тем нежнее получится блюдо. Чтобы сократить время нарезки, можно использовать специальную терку. Чтобы картофельный гратен был красивого золотистого цвета с ароматной корочкой, необходимо приготовить сливочный соус. В глубокой посуде перемешать теплые сливки и молоко. Подогревать их не стоит, можно просто оставить на час при комнатной температуре. Посолить и поперчить, затем добавить тертый мускатный орех. Нарезать чеснок. Аккуратно переложить его в сливочный соус и перемешать.

Сливочным маслом смазать посуду, в которой вы будет запекаться картофельный гратен.

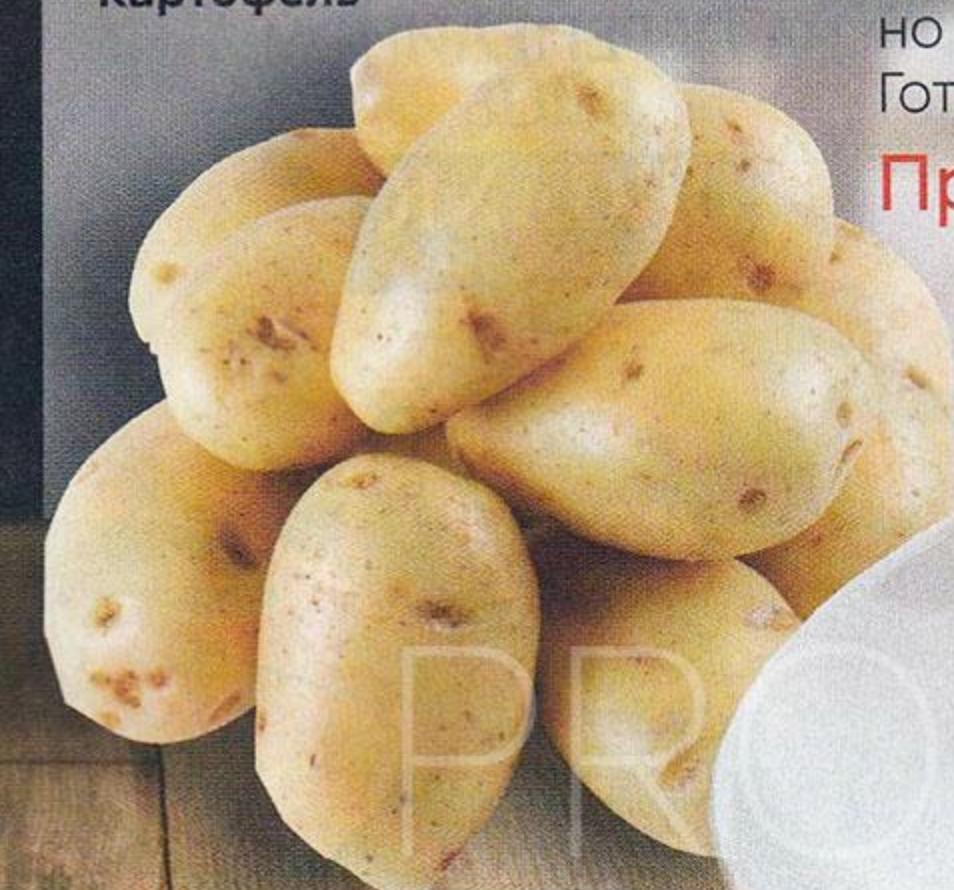
Переложить половину картофеля в посуду аккуратными равномерными слоями и залить частью сливочного соуса.

Затем дождить слоями оставшиеся картофельные пластины и снова залить соусом.

Будущую картошку гратен тщательно завернуть в фольгу и поставить на 45 минут в духовку, разогретую до 160 градусов. При такой невысокой температуре необходимо готовить блюдо почти до готовности. Убрать фольгу, посыпать запеканку тертым сыром и поставить обратно в духовой шкаф, при этом жар следует увеличить до 200 градусов. Готовить 10 минут.

Приятного аппетита!

Картофель



КЛАССИЧЕСКИЙ

45%



Сыр Брест-Литовск,
классический, 45%, 200 г



Чеснок



Масло сливочное
крестьянское, 72,5%,
Экона, 170 г





Выручает!

АВСТРИЙСКИЙ СЛОЕНЫЙ САЛАТ

Берем:

Консервированная сардина – 1 банка
Яйцо – 3 шт.
Яблоко – 1 шт.
Картофель отварной – 1 шт.
Сыр – 100 г
Орехи, соль, майонез – по вкусу

Готовим:

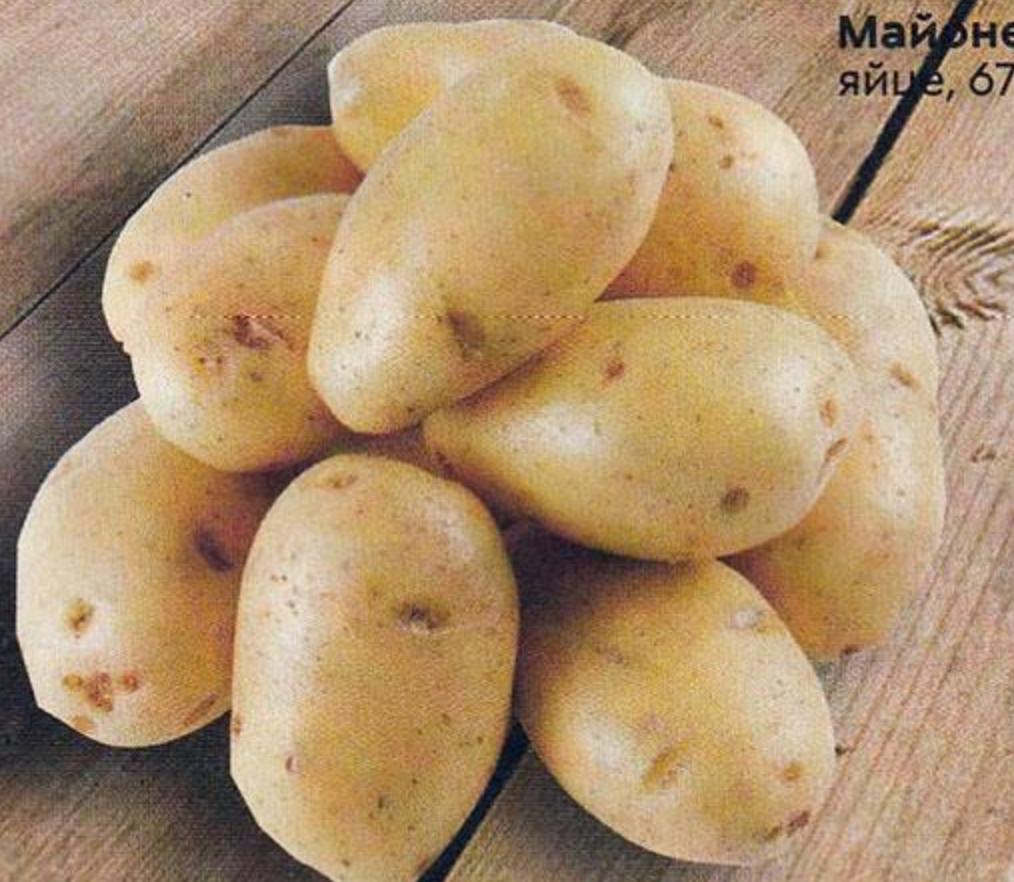
Картофель в этом блюде необязательный ингредиент, но он делает салатик более сытым. Отварить картофель, остудить, очистить и нарезать кубиками. Выложить первым слоем. Подсолить и смазать майонезом.

Размять вилкой рыбные консервы и выложить следующим слоем. На крупной терке натереть яблочко и распределить сверху. Далее – нарезанные кубиками отварные яйца с майонезом. Завершает салатик тертый сыр и горсть орешков. Вот так просто, быстро и сытно.

Приятного аппетита!



Сардина, натуральная,
с добавлением масла, Gold Fish, 250 г



Картофель



Майонез Mr.Ricco, на перепелином яйце, 67%, 800 мл



Орехи грецкие

САЛАТ С АВОКАДО, БЕКОНОМ И ЯЙЦОМ

Этот салат можно подавать как самостоятельное блюдо, закуску или использовать как начинку для бутербродов.

Берем:

Яйцо – 4 шт.
Авокадо – 1 шт.
Зеленый лук – 2 шт.
Бекон – 4 ломтика
Йогурт – 100 мл
Сметана – 1 ст.л.
Лайм – 1 шт.
Укроп, соль, перец.

Готовим:

Яйца и авокадо нарезать ломтиками, зеленый лук – тонкими колечками. Кусочки бекона поджарить до желаемой готовности.

В салатницу положить яйца, авокадо, зеленый лук, бекон и отложить в сторону. В миске взбить йогурт, сметану, добавить сок лайма, укроп, соль и перец. Еще раз хорошо взбить.

Влить в салатную смесь йогуртовую заправку и хорошо перемешать. Украсить укропом и ломтиками бекона.

Приятного аппетита!



Сметана Вологодское лето, 15%, 400 г



Яйцо куриное*, С1, Сейма-Омега, 10 шт.
* Только Нижегородская обл.



Авокадо



ПОЛЕНТА С ГРИБАМИ

Берем:

Кукурузная крупа – 300 г
Оливковое масло – 1 ст.л.
Шампиньоны – 400 г
Чеснок – 3-4 зубчика
Лук – 3 шт.
Помидоры, консервированные в собственном соку – 400 г
Соль, перец – по вкусу.

Готовим:

Подготовить крупу, промыть не менее трех раз, отправить вариться в казан с кипящей водой. Варить нужно постоянно помешивая, до готовности. Это займет около 30-ти минут. Пока варится каша, подготовить круглую или квадратную форму. Смазать дно кисточкой. Можно использовать как оливковое масло, так и кукурузное. Как только крупа готова, пересыпать ее в подготовленную форму и дать полностью остывть. Грибы моем мягкой щеточкой, нарезаем пластинами. Не теряя времени, сразу отправляем их на сковороду для обжарки. Лук нарезаем произвольно. Смешиваем его с грибами и все обжариваем, пока не выпарится сок грибов. Томаты очищаем от кожуры. Кладем в сковороду и уже там, дробим лопаткой. Тушим овощи еще 5-7 минут. Добавляем соль, перец. Холодную поленту нарезаем на секции, сверху выкладываем грибы. Зовем семью и наслаждаемся итальянским ужином.

Приятного аппетита!



Крупа Кукурузная, отборная,
Увелка, 750 г



Лук репчатый



Шампиньоны



ЛУКОВЫЙ ПИРОГ С КОЗЫМ СЫРОМ

Берем:

Слоеное тесто – 500 г
 Зеленый лук – 500 г
 Козий сыр – 100 г
 Яйцо – 2 шт.
 Сыр (Пармезан) – 50 г
 Яичный желток – 1 шт.
 Молоко – 1 ст.
 Соль, перец – по вкусу

Готовим:

Духовку предварительно разогреть до 190°С.
 Лук нарезать небольшими колечками и выложить в глубокую посуду.
 Яйца разбить в посуду с луком, все посолить, поперчить и перемешать.
 Козий сыр раскрошить руками, добавить к луку с яйцами и еще раз перемешать.
 Пармезан натереть на мелкой терке.
 Форму выстелить бумагой для выпечки, поместить в нее один пласт теста, выложить луковую начинку, посыпать натертым пармезаном и накрыть вторым пластом теста. Защипнуть края и часто наколоть вилкой. Можно делать не накрывая вторым пластом теста.
 Молоко с желтком слегка взбить и смазать пирог.
 Выпекать в разогретой духовке 25–30 минут.

Приятного аппетита!

A large, appetizing pie with a golden-brown, flaky crust is shown on a white plate. A slice has been cut out, revealing a dark green, leafy vegetable filling. The pie is placed on a light-colored wooden table. In the foreground, a box of "Cheese Gallery CHEVRE BLANCHE Selected collection" cheese is visible. The box is blue and white with a small image of a goat. To the right of the pie, there is a red circular sticker with a yellow border. It features a green apple icon with the text "-30%" above it, a price of "259⁹⁹" in a large yellow font, and "179⁹⁹" in a smaller white font below it. The background is a soft-focus image of a green field with a large green leaf in the upper right corner.

Сыр козий*, 50%,
 Cheese Gallery, 100 г
 *Только Нижегородская обл. и
 Респ. Коми



ДНИ КОРЕЙСКОЙ КУХНИ

МОРКОВКА ПО-КОРЕЙСКИ

Берем:

Морковь - 600 г
Корейская заправка ЧИМ-ЧИМ для моркови - 1 уп.
Репчатый лук - 50 г
Масло растительное - 10 ст.л.

Готовим:

Свежую морковь нацинковать тонкой соломкой. Лук мелко нарезать и обжарить на разогретом масле до золотистого цвета. Добавить в морковь содержимое пакетика заправки ЧИМ-ЧИМ, обжаренный лук с маслом, перемешать и дать салату настояться 1 час.

Приятного аппетита!



Соус Чим Чим, корейская заправка, для моркови, 60 г

ЯКИ СОБА С КУРИЦЕЙ

Берем:

Филе куриное - 100 г
Гречневая лапша - 200 г
Овощи (морковь, перец болгарский, лук порей) - 100 г
Фасоль стручковая - 50 г
Лук зелёный - по вкусу
Масло растительное - 3 ст.л.
Соус Чим Чим

Готовим:

Овощи и мясо нарезать соломкой. Лапшу отварить в кипящей воде 6-7 минут, периодически помешивая, чтобы лапша не слиплась. Промыть лапшу холодной водой и перемешать с пакетиком соуса «для лапши» ЧИМ-ЧИМ. Обжарить курицу на раскалённом масле 1-2 минуты до готовности, добавить все овощи. Внимание: во время обжарки нужно постоянно перемешивать блюдо. Добавить лапшу, прогреть 30-60 секунд, добавить зелёный лук и перемешать.

Приятного аппетита!



Филе куриное, охлажденное

Соус Чим Чим, для приготовления яки соба, 90 г

ИЗЫСКАННАЯ ФУНЧОЗА СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ

Берем:

Сухая фунчоза - 100 г
 ЧИМ-ЧИМ корейская заправка для фунчозы - 1 п.
 Свежие овощи (болгарский перец, огурец, морковь) - 200 г
 Зелень укропа - по вкусу.

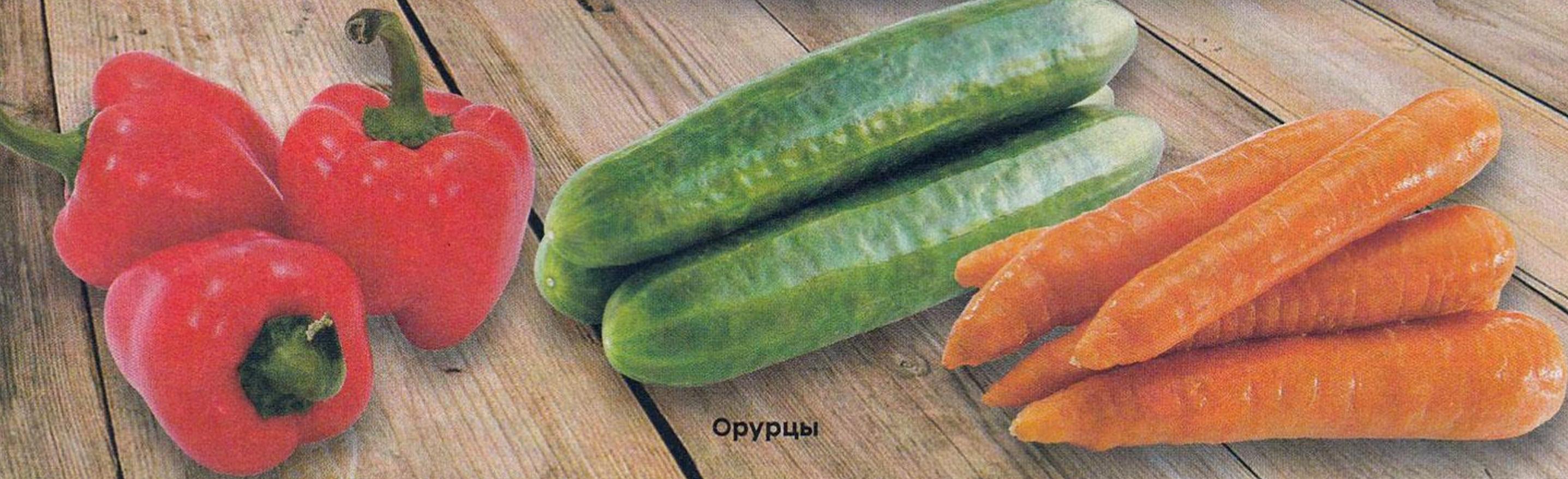
Готовим:

Сухую фунчозу залить кипятком на 7-10 минут. Промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь и разрезать на 3-4 части.
 В глубокую посуду положить фунчозу, нашинкованные тонкой соломкой овощи, содержимое пакетика заправки ЧИМ-ЧИМ и зелень. Все тщательно перемешать. дать салату настояться 1 час.

Приятного аппетита!



Соус Чим Чим, корейская заправка, для фунчозы, 60 г



Огурцы

Перец Болгарский

Морковь



ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН С СЫРОМ

Берем:

Паста – 200 г
Цукини или кабачок – 1 шт.
Перец Болгарский – 2 шт.
Ломтики Hochland для горячих блюд – 150 г
Оливковое масло – 1 ст.л.
Чеснок – 1/2 зубчика
Сливки – 100 мл
Сливочное масло – 1 ст.л.
Соус Песто – 1 ст.л.
Соль по вкусу.

Готовим:

Отварить пасту в подсоленной воде, до состояния «аль-денте». Откинуть на дуршлаг.

В предварительно разогретой сковороде обжарить в оливковом масле нарезанный крупными кубиками болгарский перец, тонкие ломтики цукини и мелко порубленный чеснок. Влить сливки, дать закипеть и добавить соус Песто.

Смазать края формы для запекания сливочным маслом, выложить в нее слой готовой пасты, залить сливочно-овощным соусом, выложить еще один слой готовой пасты и закрыть сверху ломтиками Hochland. Поставить в разогретую до 220 °C духовку на 15 минут. Подавать в горячем виде.

Приятного аппетита!



Макароны GRAND DI PASTA, Campanelle, 500 г



Макароны GRAND DI PASTA, Farfalle, 400 г



Сыр Hochland, для приготовления горячих блюд, с окороком и паприкой; с грибами и копченым мясом, 45%, 150 г

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

Берем:

Спагетти – 200 г
 Вода, соль
 Для соуса Болоньезе:
 Фарш – 400-600 г
 Лук репчатый – 2 шт.
 Чеснок – 2 зубчика
 Помидоры – 3-4 шт.
 Зелень базилика и петрушки
 Соль, перец по вкусу

Готовим:

Приготовить соус «Болоньезе»:
 Помидоры вымыть, сделать крестообразные надрезы, опустить на 1 минуту в кипящую воду, затем вынуть и снять кожицу.
 Помидоры натереть на терке или измельчить при помощи блендера в пюре. Лук очистить и мелко нарезать. Чеснок очистить и мелко порубить. Зелень вымыть, обсушить и порубить.
 В разогретой с оливковым или растительным маслом сковороде обжарить лук и половину чеснока 2-3 минуты.
 Добавить фарш и жарить, периодически помешивая, 5 минут.
 К фаршу добавить измельченные томаты, соль и перец.
 Перемешать, накрыть крышкой и готовить при слабом кипении 7-10 минут.
 Выключить, добавить зелень базилика и петрушки, оставшийся чеснок, перемешать, накрыть крышкой и оставить в тепле.
 В кастрюлю с кипящей подсоленной водой (воды должно быть много) положить спагетти, довести до кипения и варить 8-10 минут.
 Готовые спагетти откинуть на дуршлаг.
 На тарелку выложить спагетти, сверху положить соус «Болоньезе» и украсить листиками базилика.

Приятного аппетита!

Макароны GRAND DI PASTA,
 спагетти, 500 г



Spaghetti

QUALITÀ MIGLIORE

500g



Томаты



Фарш мясной



Пятёрочка

Выручает!

Дегустационные заметки:

Цвет Бренди богатого красно-янтарного цвета.

Вкус Бренди демонстрирует богатый, насыщенный вкус с нотами спелых фруктов, ванили, орехов и цветов, плавно переходящими в долгое, мягкое послевкусие.

Аромат Бренди соблазняет элегантным ароматом с нотами орехов и ванили, которые гармонично дополняются фруктово-цветочными нюансами.

Гастрономические сочетания Бренди является отличным аперитивом и дижестивом.

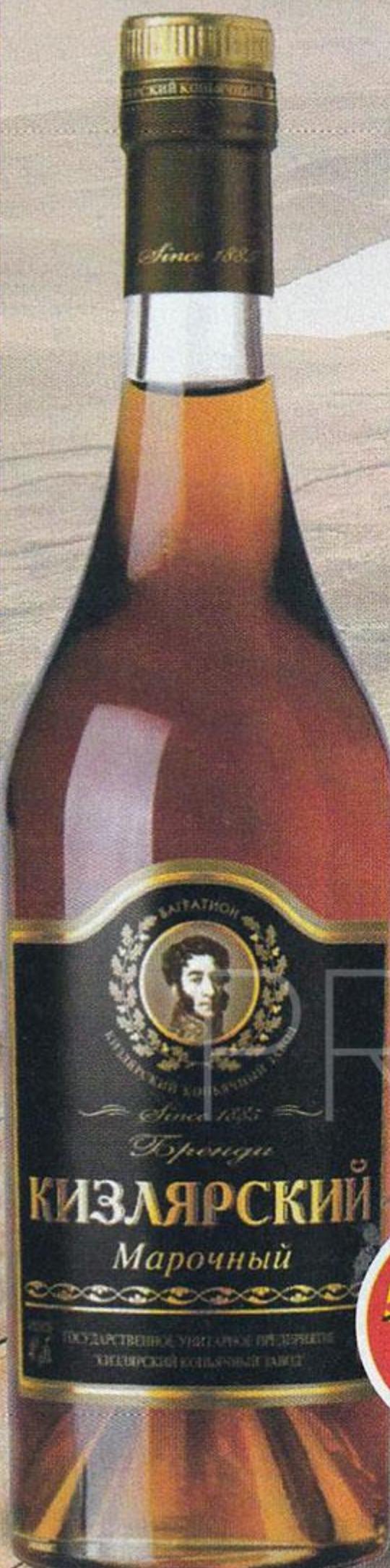
КОКТЕЙЛЬ «КУБИНСКИЙ»

Берем:

Бренди – 50 мл
Кола – 25-30 мл
Лимонный сок – 15-20 мл
Лед – 3-4 кубика
Лимон – 1 долька

Готовим:

Высокий узкий стакан поставить в холодильник приблизительно на полчаса, чтобы он сильно охладился. Смешать в шейкере кубики льда, алкоголь и свежевыжатый лимонный сок. Тщательно взболтать все компоненты и перелить содержимое в ледяной стакан. Тонкой струйкой добавить колу и украсить край стакана ломтиком свежего лимона или лайма.



Бренди Кизлярский,
Марочный, 40%, 0,5 л

Дегустационные заметки:

Цвет Вино соломенного цвета с золотистым оттенком.

Вкус Вино обладает легким, сбалансированным вкусом, наполненным изысканными фруктовыми оттенками, плавно переходящими в длительное послевкусие.

Аромат Элегантное вино очаровывает нежным фруктовым букетом.

Гастрономические сочетания

Вино прекрасно подходит в качестве аперитива, а также в сочетании с фруктами или десертами.

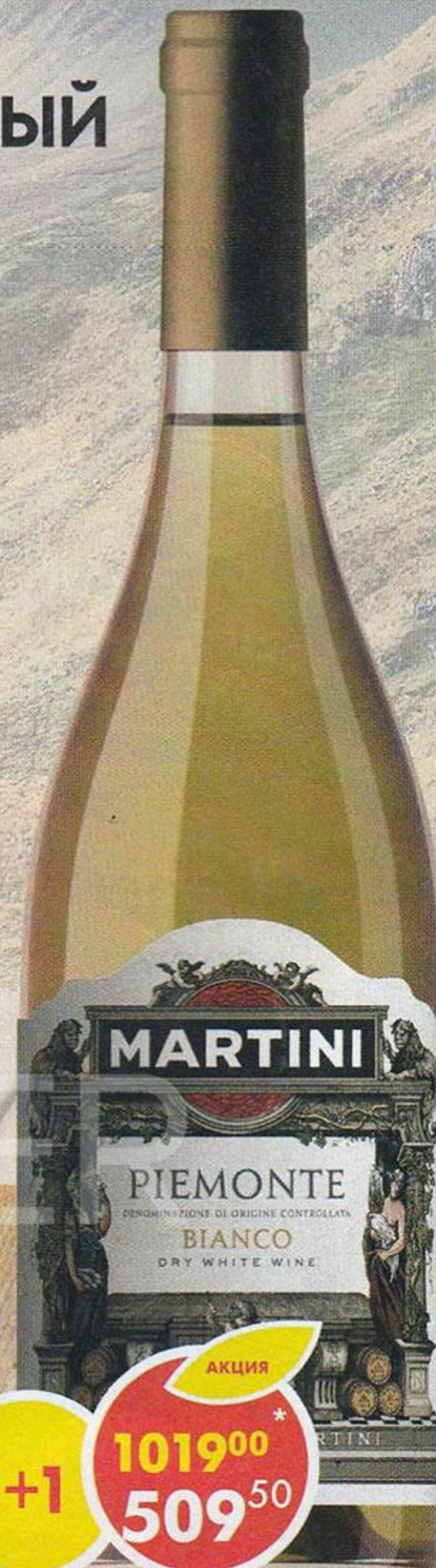
КОКТЕЙЛЬ «ВИНОГРАДНЫЙ МАРТИНИ»

Берем:

Ягоды белого винограда – 10-15 шт.
Водка – 50 мл
Белое вино – 20 мл
Сахарный сироп – 10 мл

Готовим:

Раздавить виноград в шейкере, полученный сок перелить в бокал, наполненный льдом. Добавить вино, водку и сахарный сироп, хорошо перемешать.



Вино Martini Piemonte Bianco, белое, сухое, 0,75 л

* Цена указана за 1 шт. при покупке 2 шт. одновременно

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

Дегустационные заметки:

Цвет Вино бледно-розового цвета.

Вкус Напиток обладает мягким, сладковатым, фруктовым вкусом с тонами спелых ягод и винограда и легким послевкусием.

Аромат Напиток соблазняет нежным ягодным ароматом.

Гастрономические сочетания

Напиток рекомендуется подавать в качестве аперитива, а также к шоколаду, фруктам и десертам.

КОКТЕЙЛЬ «ШИПУЧИЙ КИВИ»

Берем:

Шампанское – 50 мл

Сок из апельсинов – 50 мл

Средний киви – 1 шт.

Готовим:

Из киви и сока сделать пюре (можно блендером), перелить в фужер. Долить шампанским.

Украсить ломтиком киви.

Дегустационные заметки:

Цвет Напиток имеет светло-соломенный цвет.

Вкус Вино обладает мягким, нежным вкусом с хорошо выраженным нотами фруктов и белого винограда и сладковатым послевкусием.

Аромат Игристый напиток завораживает приятным ароматом с оттенками сладких фруктов.

Гастрономические сочетания

Винный напиток идеально сочетается с фруктами, шоколадом, десертами.



Напиток винный VIGROSSO ROSSO, газированный, 0,75 л

Напиток винный VIGROSSO BIANCO, газированный, 0,75 л

Голя вредит вашему здоровью



Пятёрочка
Выручает!

ПЕНСИОНЕРАМ СКИДКИ!

НА ПРОДУКТЫ И НАПИТКИ!

с 9:00 до 13:00

ПОНЕДЕЛЬНИК

10%

ОСТАЛЬНЫЕ ДНИ

5%

* Срок действия акции - с 30.01.18 по 31.12.18. Акция действует во всех магазинах сети «Пятёрочка». Скидка предоставляется при предъявлении пенсионного удостоверения. Пенсионное удостоверение может заменить справка, полученная в Пенсионном фонде. Скидка не распространяется на товар, участвующий в акции. Скидка на алкогольную продукцию может предоставляться в меньшем размере в связи с соблюдением требований действующего законодательства об установлении минимальной розничной цены на алкогольную продукцию крепостью свыше 28%. Запрещается применение скидок с ценами табачных изделий любыми способами. Подробности в магазинах «Пятёрочка», на сайте www.5ka.ru и по телефону горячей линии: 8 (800) 555 55 05.

СЕМЕЙНАЯ СРЕДА

-10%
на всё

ПРИХОДИТЕ С ДЕТЬМИ
и получайте скидку 10% на



каждую среду с 9:00 до 17:00

* Срок действия акции: каждую среду 2018 г. с 9:00 до 17:00 предоставляется скидка в размере 10% для покупателей с детьми до 12 лет. Скидка на акции не распространяется на акционный товар, алкогольную продукцию и та бачные изделия. Ограничение по максимальной предоставляемой скидке в рублевом эквиваленте - 500 р. Акция действует во всех магазинах торговой сети «Пятёрочка». Администрация «Пятёрочки» оставляет за собой право приостановить действие акции в любой момент, а также продлить срок действия акции без объяснения причин. Подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте www.5ka.ru.

ВЫРУЧАЙ-карта

ПОМОГАЕТ ВАМ ПОКУПАТЬ ВЫГОДНО!

ВАША КАРТА ВСЕГДА ПОД РУКОЙ
В ПРИЛОЖЕНИИ «ПЯТЁРОЧКА»

ЕЩЕ НЕТ КАРТЫ?
СОЗДАЙТЕ **БЕСПЛАТНО** В ПРИЛОЖЕНИИ

Только для владельцев карт

- БАЛЛЫ**
ЗА ВСЕ ПОКУПКИ
- СПЕЦИАЛЬНЫЕ
АКЦИИ**



Загружайте мобильное приложение «Пятёрочка» в App Store или Google Play



Каталог предназначен для распространения только в универсалах «Пятёрочка».

Срок проведения акции с 20 ноября по 17 декабря 2018 года. Количество товаров ограничено, не является публичной офертой. Акция проходит не во всех магазинах торговой сети. Товары, подлежащие обязательной сертификации или иному обязательному подтверждению соответствия требованиям технических регламентов, имеют необходимые подтверждающие документы. Изображение товаров может отличаться от представленных в магазинах «Пятёрочка». Информация об ассортименте (разновидностях вкусов) товаров, участвующих в акции, уточняйте в магазине. Все цены указаны в рублях. В период проведения акции цена может быть дополнительно снижена относительно заявленной в рекламе. Предложение действительно для Нижнего Новгорода, Нижегородской, Кировской областей, Республики Мордовия, Коми. Все подробности в магазинах «Пятёрочка».